

## Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продукции общественного питания» относится к профессиональному циклу обязательных дисциплин по выбору БЗ.В.ДВ.3 цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется на ФПП кафедрой ТиООП.

*Целями* освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продукции общественного питания» являются формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-управленческой, расчётно-проектной деятельности:

в производственно-технологической деятельности:

ОК-5: умение использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности;

ОК-9: использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы;

ОК-12: владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией;

ОК-13: способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

ПК-1: использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК-4: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства;

ПК-5: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-6: владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-7: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-11: готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

в экспериментально-исследовательской деятельности:

ПК-12: уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки);

в экспериментально-исследовательской деятельности:

ПК-14: готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчётов и научных публикаций;

ПК-15: готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

ПК-17: владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

в организационно-управленческой деятельности:

ПК-18: способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

*Задачи* изучения дисциплины:

- раскрытие товароведения и экспертизы как научных дисциплин, занимающихся вопросами обеспечения высокого качества продукции;

- формирование у будущих специалистов объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области ассортимента, классификации, показателей качества и безопасности продовольственных товаров, товароведных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции предприятий общественного питания; экспертизы;

за качеством продовольственного сырья, принимать оптимальное решение в нахождении компромисса между такими требованиями, как стоимость и заданный ассортимент продуктов в соответствии с показателями биологической ценности и качества; проводить грамотную ассортиментную политику предприятия питания; дать товароведческую оценку конкретному товару по его маркировке и органолептическим показателям; обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик; обеспечить оптимальные условия сохранности продуктов питания на пути товародвижения до момента потребления;

- *навыки*: владение методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров; владение методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; подход формирования ассортимента товаров для предприятия; применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие; владение методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; владение методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечение оптимальных условий формирования качества, хранение и реализация продовольственных товаров; уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчётов по индивидуальным заданиям, по лабораторным работам, решение задач на практических занятиях, рубежный контроль в форме СРС, коллоквиумов, тестов, промежуточный контроль в форме зачёта с оценкой.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 18 ч, практические 18 ч, лабораторные занятия 18 ч и СРС 54 ч.